

**Dessert du jour** 24,-  
*Deser dnia*  
*Dessert of the day*

**Crème brûlée à la vanille comme à Paris** 27,-  
*Waniliowy krem brulee « jak w Paryżu »*  
*Vanilla crème brûlée « comme à Paris »*

**Nougat glacé aux noisettes, espuma caramel** 33,-  
*Orzechowy « nougat glacé » espuma karmelowa*  
*Iced nougat with hazelnuts, espuma caramel*

**Mousse onctueuse aux fruits de la passion, et biscuit coco** 33,-  
*Puszysty mus z owoców marakuji z kruchym ciastkiem kokosowym*  
*Fluffy passion fruit mousse with crispy coconut cake*

**Moelleux au chocolat amer «Valrhona», praliné et noisettes grillées** 34,-

*Moelleux z gorzkiej czekolady z praliną i prażonymi orzechami laskowymi (10 min)*  
*Warm chocolate parfait with praline & roasted hazelnuts*

**Dacquoise pistache, mousse au lait d'amande et framboise** 34,-

*Pistacjowe „Dacquoise” z musem migdałowym i malinami*

*Pistachio "Dacquoise" with almond mousse and raspberries*

**Soufflé au Grand Marnier** 37,-

*Suflet Grand Marnier (20 min)*  
*Grand Marnier soufflé*

**Crêpes flambées au Grand Marnier** 40,-

*Naleśniki flambirowne Grand Marnier*  
*Pancake Grand Marnier*